

Liquid Spice

Die Revolution des Marinierens in drei neuen Sorten

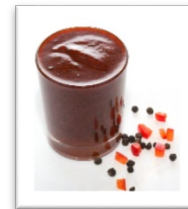
Die MOGUNTIA FOOD GROUP präsentiert Neuigkeiten auf der diesjährigen Fish international in Bremen

Mit Liquid Spice gelang der MOGUNTIA FOOD GROUP im vergangenen Jahr die Revolution des Marinierens. Denn diese innovative Range vereint auf unvergleichliche Weise **die Vorteile aus Trocken- und Nasswürzung – zur optimalen Veredelung von Premium-Fisch und -fleisch**. „Durch Liquid Spice erhalten beispielsweise Fisch und Meeresfrüchte eine ansprechende glänzende Optik und einen ausgezeichneten Geschmack bei höchster Ergiebigkeit. Wir empfehlen eine Zugabemenge von nur 50 Gramm auf ein Kilogramm Produkt“, verrät Verkaufsleiter Jörg Hecker.

Pünktlich zur Fischmesse im Februar präsentiert die familiengeführte Unternehmensgruppe drei neue Sorten der preisgekrönten Produktrange.

Liquid Spice Smokey (Art.-Nr. G14300)

Würzig mit Paprika, Pfeffer, Koriander und Tomate, mit leichter Schärfe und angenehmer Rauchnote durch geräucherte Gewürze.



Liquid Spice Café de Paris (Art.-Nr. G14280)

Wohlschmeckend wie die berühmte Buttersauce mit leichter Curry-Kräuternote.

Liquid Spice Kräuterbutter (Art.-Nr. G14290)

Einzigartige Variante des Geschmacksklassikers. Der kräftige Knoblauch-Butter-Geschmack ist abgerundet mit einer feinen Gartenkräuternote.



Aus der **geringen Zugabemenge**, edlen Zutaten und dem unvergleichlichen Geschmack ergeben sich zahlreiche Vorteile von Liquid Spice:

- ✓ Kein Aussaften
- ✓ Keine Fettschicht
- ✓ Kein Tropfen und damit geringere Gefahr von Grillbrand
- ✓ Nachhaltig durch weniger Wareneinsatz und Vermeidung von Plastikmüll durch den Einsatz des ressourcenschonenden 2kg-Standbodenbeutels

Liquid Spice meets FlatSkin® und Air Fryer

„Liquid Spice ist auch perfekt geeignet für SB-Fisch in Skin- und FlatSkin®-Verpackungen“, ergänzt Jörg Hecker und nennt einen weiteren entscheidenden Vorteil für die Zubereitung zu Hause: „Aufgrund der geringen Zugabemenge und damit einem geringeren Einsatz von Öl, lässt sich Liquid Spice bestens in der Heißluftfritteuse zubereiten. Wir präsentieren dafür leckere Rezeptideen an unserem Stand J-23 in Halle 5. Besuchen Sie uns gern auf der Fish international.“



Pressemitteilung

Clean Label - aber voller Geschmack

Die MOGUNTIA FOOD GROUP bietet mittlerweile 15 Sorten der prämierten Produkt-Range Liquid Spice an. Dabei wird jeder Geschmack und nahezu jede Länderküche bedient. Neben Klassikern wie Asia, Kräuterbutter, Canadian, Curry und Paprika präsentiert der Gewürzspezialist trendige Innovationen wie Picobello, Smokey, Whiskey-Western und Speculoos. „Ein hochwertiges Sortiment wie Liquid Spice braucht keinerlei Zusatzstoffe. Wir verzichten zudem auf Palmfett, Hefeextrakt, hydrolysiertes Pflanzeneiweiß und synthetische Aromen“, ergänzt Olaf Müller, Produktentwickler bei der MOGUNTIA FOOD GROUP.

Standnummer: J-23 – Halle 5

Besuchen Sie die MOGUNTIA FOOD GROUP vom 09. – 11. Februar 2020 auf der Fish international in Bremen. In Halle 5, Stand J-23 präsentiert die familiengeführte Unternehmensgruppe mit festen Wurzeln in Deutschland und Österreich neben Liquid Spice bedarfsgerechte Coatings und Panaden, innovative Gewürzmischungen, Marinaden, Saucen und vieles mehr....

MOGUNTIA FOOD GROUP • www.moguntia.com

Nikolaus-Kopernikus-Straße 1 • 55129 Mainz • Tel.: +49 6131 58 360

Malberger Str. 19 • 49124 Georgsmarienhütte • Tel.: +49 5401 3370

Perlmooser Straße 19 • A-6322 Kirchbichl • Tel.: +43 5332 85550 992

Industriestrasse 19 • CH-8625 Gossau ZH • Tel.: +41 43 8338866

**Pressekontakt:**

Sabine Müller-Weinhold

Tel.: 05401/337 28

E-Mail: sabine.mueller-weinhold@moguntia.de

